

NATAL

ALMOÇO 25.12

ENTRADA

Cocktail de camarão com pera abacate

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau assado à lagareiro, servido com batata assada, feijão verde e cenoura

O U

Peru recheado com castanhas e passas, servido com molho de mostarda, batata padeiro e legumes salteados

O U

Perna de borrego com molho de hortelã e manjeriço, servido com arroz basmati e legumes do mercado

SOBREMESA

Cheesecake de bolo de mel com cobertura de mel de cana e crocante de amêndoa

O U

Semifreddo de maracujá e chocolate com molho de manga



CHRISTMAS

LUNCH 25.12

STARTER

Prawn with cocktail sauce and avocado

MAIN COURSE

Roasted cod "à lagareiro", served with baked potatoes, green beans and carrots

OR

Stuffed turkey with chestnuts and raisins, served with mustard sauce, roasted potatoes and sautéed vegetables

OR

Oven-roasted lamb leg with mint-basil reduction, served with basmati rice and seasonal vegetables

DESSERT

Honey cake-inspired cheesecake, topped with sugarcane molasses and almond crumble

OR

Passion fruit and chocolate semifreddo with mango coulis



WEIHNACHTEN

MITTAGESSEN 25.12

VORSPEISE

Garnelencocktail mit Avocado

HAUPTGANG

Gebraten Stockfisch auf Portugiesische art, serviert mit Ofenkartoffeln, grünen Bohnen und Karotten

ODER

Gefüllter Truthahn mit Kastanien und Rosinen an Senfsoße, dazu Bratkartoffeln und sautiertes Gemüse.

ODER

Ofengebratene Lammkeule mit Minze-Basilikum-Soße, dazu Basmatireis und frisches Marktgemüse

DESSERT

Honigkuchen-Cheesecake mit Zuckerrohrmelasse und Mandelkrokant

ODER

Semifreddo aus Passionsfrucht und Schokolade, serviert mit Mangosauce

